

**Zeitschrift:** Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

**Band:** 74 (1932)

**Heft:** 4

**Artikel:** Quelques notes économiques, agricoles et zootechniques sur le Maroc

**Autor:** Perusset, C.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-589527>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 18.10.2024

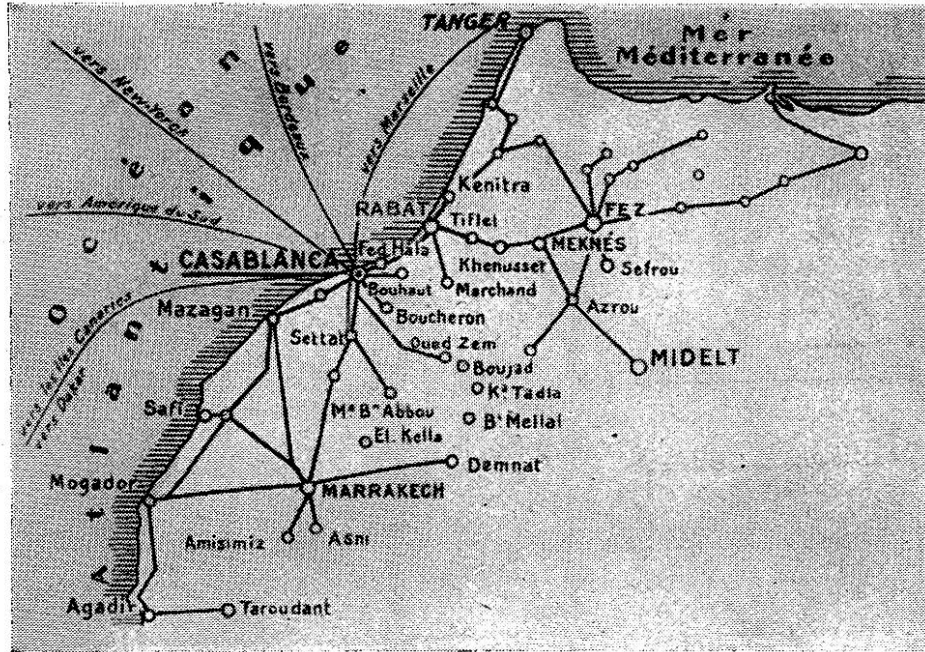
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Quelques notes économiques, agricoles et zootechniques sur le Maroc.

Par C. Perusset, médecin vétérinaire, à Genève.

### I.

Ayant eu l'occasion de séjourner quelques semaines au Maroc et ayant eu le privilège d'en parcourir une bonne partie, j'ai pensé intéresser mes confrères en leur donnant un petit aperçu bien incomplet sans doute de ce grand pays resté jusqu'à ces derniers temps à peu près complètement hors de la civilisation et qui prend son essor



Carte du Maroc.

aujourd'hui après un long sommeil, grâce surtout à la pénétration française. Je ferai mon possible pour ne pas trop m'écarter du sujet et rester dans le cadre de notre journal; un court aperçu du pays en général me sera cependant permis; ce sera court: Le Maroc a deux côtés absolument différents: L'indigène et l'européen. Le premier, pour le touriste tout au moins, est de beaucoup le plus intéressant. Les villes indigènes, quelque fois très conséquentes, Fez et Marrakech en particulier, sont entourées et le seront encore longtemps d'épaisses murailles ou bastions, vieilles villes fortifiées avec murs crénelés et portant encore aujourd'hui leurs vieux canons; véritables remparts percés de quelques portes, rappelant en mémoire les hordes pillardes qui ont si longtemps désolé le Maroc. Ces remparts donnent un cachet absolument imposant aux villes indigènes. Toutes les villes de quelque importance sont ainsi murées.

Les villes européennes ont toutes été bâties en dehors de ces remparts et présentent le même cachet que chez nous; il est donc

inutile de s'y arrêter sinon pour relever avec quel soin il a été tenu compte de la grande circulation moderne. Rues, avenues, places sont très larges avec souvent jusqu'à quatre rangées d'arbres; la police de la circulation assurée très judicieusement. Tout le confort existe dans les quartiers européens au sujet des approvisionnements. Les marchés sont très bien tenus, couverts et très propres; on ne peut malheureusement pas en dire autant des marchés indigènes ou souks.

Les prix se rapprochent de ceux pratiqués dans nos grands centres; voici un aperçu relevé au marché de Casablanca (en argent marocain, de même valeur que l'argent français):



Laboureur arabe.

Poulets le kg. : 12 frs., canard 16 frs., lapin 18 frs.

Viande chevaline 8 à 10 frs.

Bœuf, faux filet 20 frs., cuisse 10 frs., tranche grasse 16 frs.

Bouilli 10 frs.

Veau, cuissot 24 frs., poitrine 18 frs.

Agneau, gigot 20 frs.

Mandarines, le cent frs. 20, citrons frs. 20, bananes frs. 4, etc.

La viande de choix, surtout celle de veau, vient de France. Le Maroc consomme également de la viande congelée provenant de l'Argentine et entreposée dans les frigorifiques de Kénitra.

Les villes importantes possèdent des abattoirs assez modernes; ceux de Casa que j'ai eu l'occasion de visiter sont tout à fait bien avec les derniers perfectionnements. Comme annexe, un parc à bestiaux pour les marchés qui ont lieu trois fois par semaine, des installations frigorifiques, une halle aux cuirs. L'inspection des viandes est assurée par un vétérinaire français permanent; un vétérinaire mili-

taire est chargé de l'inspection des viandes destinées à l'armée; la tuberculose est rare; la coupe des masseters est toujours pratiquée à double pour la recherche des parasites. Les tanneries nombreuses au Maroc sont pour la plupart installées en plein air avec fosses à ciel ouvert, le tout très primitif.

Les voies de communications sont les suivantes: Dans les villes, pas de trams, quelques taxis mais surtout de nombreuses voitures publiques toujours à deux chevaux. Les prix varient suivant les localités de 6 à 15 frs. l'heure ce qui n'est pas cher. Des trains très confortables, quelques-uns électriques, des cars publics souvent très luxueux et marchant à grande allure. Le réseau routier est digne d'attirer l'attention; sous l'impulsion française et sous sa direction, des routes ont été créées un peu partout; il y en a 4000 kilomètres sans compter celles en construction. Avant 1913, le réseau routier comptait seulement 18 kilomètres de vraies routes; c'est dire le chemin parcouru en moins de vingt ans. La chaussée très large est divisée en trois parties; la centrale, parfaitement empierrée, passée au rouleau compresseur est goudronnée. Les autos ont là une piste merveilleuse sur des centaines de kilomètres; ils peuvent rouler à grande vitesse et ne s'en font pas faute. Aux deux côtés de cette chaussée centrale, il y a des battues assez larges réservées aux indigènes et à leurs animaux; ces pistes sont de sable ou de terre meuble, sans pierres. Beaucoup d'arbres le long des routes sont en plein développement ou à peine plantés si la chaussée est récente; l'essence dominante est l'eucalyptus qui prospère magnifiquement au Maroc et qui est précieux vu son feuillage abondant et persistant.

Un mot maintenant sur la production agricole et sur les animaux: La superficie approximative du Maroc est d'environ 42 millions d'hectares; le sol cultivé peut s'estimer à environ 10 millions. Tout le pays n'étant pas encore pacifié, il existe des régions dites insoumises où la statistique même très élastique n'est pas possible. Avant la pénétration française, l'agriculture au Maroc est restée pendant des siècles dans l'enfance et aujourd'hui même, l'indigène ne se met que très lentement aux procédés de culture moderne. Comme pour les villes, il y a séparation nette: culture indigène et celle des colons européens possesseurs de fermes souvent très étendues et bien tenues. J'avais l'occasion d'en visiter une de 3000 hectares appartenant à un Suisse. L'indigène, lui, a toujours sa vieille charrue en bois, dont la pointe du soc seulement est recouverte d'une plaque de métal. Au lieu des deux mancherons, une seule barre de bois carrée sert à guider l'instrument. L'attelage est plus bizarre encore et consiste généralement dans le couplement d'un âne et d'un bœuf, un âne et un mulet, d'un bœuf avec un chameau. Les animaux ne tirent pas avec un collier mais au moyen d'une plattelange posée sur l'encolure en avant des apophyses épineuses des premières vertèbres dorsales. Avec cette manière primitive, les labours; vous pouvez bien le supposer, sont peu profonds. La culture indigène se

borne au blé, à l'orge, au maïs et à la fève; ce sont les produits principaux, mais la bonne nature vient heureusement à son secours en lui fournissant sans efforts les fruits du cactus épineux ou figuier de barbarie, plante qui entoure et protège presque tous les villages indigènes et que l'arabe mange volontiers. Puis il y a les figues, les dattes dans le Sud, etc. La grande culture, celle qui assurera la prospérité du Maroc, est entre les mains des européens en plein essor grâce aux instruments agricoles modernes. C'est la culture du blé qui domine avec des étendues souvent considérables. Viennent ensuite l'orge, le maïs, la fève, presque entièrement consommés dans le pays. La culture de l'olivier est considérable; on en compte par exemple dans la contrée de Marrakech environ un million de pieds, à Fez huit cent mille et à Meknès cinq cent mille; l'huile est presque entièrement absorbée par les besoins du pays.

Ensuite et par rang d'importance, c'est la culture de la vigne, de l'oranger, du citronnier, de l'amandier qui prend d'année en année plus d'extension. Les plantations d'orangers sont particulièrement florissantes aux environs de Meknès; les pépiniéristes fournissent aux planteurs les petits orangers greffés; les pépinières bien tenues sont nombreuses dans la région de Casa et de Fedhala, les greffeurs presque tous d'origine espagnole travaillent avec une grande dextérité. L'oranger mis dans une bonne terre pousse très vite et donne des fruits au bout de quelques années déjà. L'orange marocaine de grosseur moyenne est douce et juteuse. La culture maraîchère a pris ces derniers temps une grande extension, surtout les primeurs. Le Maroc est favorisé car ses produits peuvent être lancés sur le marché européen 15 jours avant ceux de l'Algérie, ce qui est un avantage considérable. On peut dire en règle générale que toutes les cultures maraîchères y réussissent. Les légumes principaux sont les artichauts, haricots, pois, pommes de terre, fèves et tomates, le tout recouvrant de vastes étendues spécialement dans les terrains irrigués à proximité des ports d'embarquement. Autre grand avantage: toutes les terres peuvent être fertilisées avec les phosphates du Maroc. Les gisements reconnus en 1918 seulement sont en pleine exploitation; actuellement c'est une prospérité pour le protectorat. On le comprendra d'autant plus facilement en sachant qu'en 1928 on a exporté plus d'un million trois cent mille tonnes et que depuis, ce chiffre a considérablement augmenté. Les gisements sont estimés les plus riches du monde; il existe depuis 1921 un office des phosphates. Une usine pour les superphosphates fonctionne à Casa.

Il y a cependant pour l'agriculture au Maroc un revers à la médaille; le point épineux c'est l'eau. De vastes régions en sont dépourvues, restant à peu près incultes. Partout où il y a de l'eau, la terre est des plus fertiles. Les rivières ne sont pas assez nombreuses ce qui a obligé à des forages partout où cela a été possible et très développés sont les travaux en cours d'exécution. Les puits

sont donc nombreux et l'eau d'irrigation amenée à la surface avec des pompes à moteur.

Le Maroc avec son climat doux en hiver et pas trop chaud en été, sauf dans les régions très éloignées de la côte, a une faune variée.

Parmi les bêtes nuisible il faut citer la plus redoutée, le criquet, vulgairement nommé sauterelle, beaucoup plus gros que celui que nous voyons en Suisse. On distingue le criquet vert et le criquet rose, volant tous deux avec la plus grande facilité. Le criquet fait de véritables migrations en bandes épaisses; lorsqu'il s'abat sur une contrée, celle-ci est généralement dévastée, il ne reste rien. On admet que leurs migrations sont causées par la sécheresse, l'animal s'éloignant alors pour trouver sa nourriture dans des contrées plus favorisées.

Au Maroc, particulièrement dans le Sud, des vols considérables de criquets sont souvent signalés. Cela a été le cas cet hiver et j'ai trouvé près de Chichaoua une quantité de trainards d'un vol qui avait été signalé un jour avant se dirigeant vers le Nord. Les indigènes leur donnent la chasse comme chez nous pour les hannetons; ils les mettent en sacs et touchent une prime; une petite partie des capturés est frite à l'huile et mangée. Il y en avait beaucoup sur le marché arabe de Marrakesch dans les premiers jours de février; je n'en ai pas essayé.

Restons parmi la gente ailée et passons de la sauterelle malfaisante aux gentils oiseaux. L'hirondelle hiverne au Maroc mais seulement dans le Sud depuis Marrakech à Mogador.

La cigogne se voit partout et en grand nombre. C'est un oiseau sacré pour l'Arabe; aussi ne se gêne-t-elle pas pour installer son nid souvent très bas. On la rencontre isolée, par couples ou en bandes, toujours grave mais assez confiante, recherchant les terrains irrigués ou marécageux. Cet oiseau ne tend donc pas à disparaître comme le laisserait supposer sa rareté toujours plus grande dans certaines contrées de l'Europe, en Alsace tout particulièrement. La cigogne préfère sans doute les grandes étendues dont elle dispose encore en Afrique et qu'on lui offre de moins en moins en Europe; elle restreint ainsi ses frais de déplacement, restant toute l'année où elle se trouve le mieux. Différents oiseaux migrants hivernent au Maroc; j'y ai reconnu des chardonnerets, fauvettes et surtout des alouettes en quantité.

Un autre oiseau très abondant mais non migrateur se trouve dans tout le nord marocain; c'est le pique-bœuf, de son vrai nom buphage, oiseau de couleur blanche avec les plumes de la queue foncées. Cet oiseau, comme son nom l'indique, débarasse les bœufs des parasites qui le recouvrent; il est donc constamment avec les troupeaux dont il fait la toilette mais tient également fidèle compagnie aux laboureurs en donnant la chasse aux insectes dans les sillons à peine ouverts.

En vol, il ressemble tout à fait à des pigeons; à terre il s'en dis-

tingue complètement par ses longues pattes comme de petits échassiers, son long cou et son long bec. Inutile d'insister sur la grande utilité de cet oiseau qui se charge en lieu et place de l'indigène du nettoyage des bestiaux. Peut-être est-il aussi comme la cigogne un animal sacré pour l'Arabe.



Autruches à Meknès.

Le climat de l'intérieur du Maroc sec et chaud, paraît convenir très bien à l'autruche. Des essais sont faits actuellement à Meknès et à Marrakech pour son élevage en grand. Il est vrai si l'on en croît l'histoire (sources inédites de l'histoire du Maroc) que l'autruche y vivait autrefois en liberté.

Du reste, la création d'autrucheriers a été tentée bien avant les essais marocains; ils ne sont donc pas les premiers.

Ainsi, en Algérie, et plus précisément au jardin d'essai à Alger, cet oiseau pouvait pondre et couvrir en captivité; l'expérience ne fut toutefois pas poursuivie. En Tunisie également, des essais furent faits mais aussi abandonnés. C'est dans l'Afrique du sud que l'élevage de l'autruche a pris un grand développement et cela, depuis longtemps.

Le commerce de la plume y était florissant avant la grande guerre. A Madagascar, l'élevage est, paraît-il, en plein développement. Cet

oiseau se nourrit d'herbes et de racines (spécialement la betterave) mais mange également volontiers tous les grains, pois, fèves, etc. Comme espace, l'autruche étant un coureur et un chasseur, il lui faut de la place avec terrains secs et sablonneux renfermant des îlots herbeux pour pâturer et donner la chasse aux insectes. L'autruche pond une trentaine d'œufs par an; ces œufs sont absolument blancs et énormes. Leur poids dépasse souvent trois livres; la coquille, épaisse et très dure, l'incubation dure quarante jours. Dans les élevages marocains, les œufs sont ramassés et éclosent dans une couveuse artificielle; les autruchons s'élèvent facilement, leur première nourriture consiste en herbe hachée avec des œufs durs, mais ils se suffisent très vite à eux-mêmes. J'oubliais de dire que la réussite d'éclosion atteint le 80%, chiffre jamais atteint paraît-il lorsque l'oiseau couve lui-même.

Dès la troisième année, les plumes peuvent être utilisées. L'œuf est comestible, la viande également. J'ai eu le privilège de visiter l'autrucherie de Meknès; le temps m'a manqué pour voir celle de Marrakech. A Meknès, le terrain choisi est assez plat, sablonneux avec nombreux îlots herbeux; l'enclos est très grand et l'on peut dire que les animaux y vivent presque en liberté. Le troupeau compte une centaine de têtes mâles et femelles qui paraissent tous jouir d'une santé parfaite. Les autruches courent dans le terrain avec une grande rapidité; le mâle est noir, la femelle plus claire pond ses œufs dans des creux sablonneux sans faire de nid; ils y sont recueillis au fur et à mesure.

Très friands de la betterave, il a suffi de leur en jeter quelques morceaux pour en faire accourir une douzaine à toute allure.

Jusqu'à maintenant, les autrucheries marocaines se sont bornées à fournir des exemplaires aux jardins zoologiques et les plumes n'ont pas été beaucoup utilisées; elles le seront certainement lorsque la mode les réclamera à nouveau. C'est un animal plutôt pacifique mais qui sait aussi se défendre en cas de besoin; son coup de pied toujours lancé en avant, renverse un homme facilement.

L'autruche, oiseau essentiellement africain atteint deux mètres cinquante de hauteur. Vus en groupes, ces animaux sont imposants et pittoresques; il est à souhaiter que les essais entrepris soient concluants. D'après ce que j'ai vu, ils le seront.

Genève, mars 1932.

(à suivre)

## Personalien.

### Tierärztliche Fachprüfungen.

Im verflossenen März bestanden in Bern die eidgenössische Fachprüfung für Tierärzte die Herren:

Balmer, Jakob, von Wilderswil,  
Petignat, Xavier, von Courgenay.